

ANTIPASTI E SNACK

## Capesante alla veneta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

18 capesante  
aglio  
prezzemolo  
limone  
vino bianco secco  
olio di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Lavate in abbondante acqua le capesante e sgusciatele; lavate bene le conchiglie e tenele da parte.

In casseruola, in un bicchiere di olio, fate appassire il trito di due spicchi di aglio ed una cucchiata di prezzemolo.

Deponetevi i molluschi e, dopo aver salato e pepato, a fuoco bassissimo, fate cuocere per circa 10 minuti, innaffiando con due cucchiata di vino bianco ed il succo di un limone.

Le servirete caldissime nei loro gusci (3 per ogni commensale), ben lavati all'interno e

guarniti con ciuffetti di prezzemolo.